BRINKMANN®

CHARCOAL GRILL
PARRILLA A CARBÓN

OWNER'S MANUAL / MANUAL DEL PROPIETARIO

ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE Y OPERACIÓN

⚠ WARNING

READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO AVOID PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

⚠ ADVERTENCIA

PARA EVITAR LESIONES PERSONALES Y DAÑOS MATERIALES LEA Y OBEDEZCA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES QUE APARECEN EN ESTE MANUAL

TABLE OF CONTENTS

Important Safety Warnings 2–3

Parts List and Assembly Instructions 4–12

Operating Grill and Lighting Instructions 13–14

Regulating Heat and Adding Charcoal 14

After-Use Safety and Proper Care & Maintenance 15

Warranty Information . . . . . Back Cover

⚠ DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

⚠ WARNING: Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.

⚠ CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:
www.brinkmann.net
FOR GRILL WARRANTY REPLACEMENT PARTS, PLEASE VISIT US AT:
www.grillpartsonline.com

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

WE WANT YOU TO ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL AS SAFELY AS POSSIBLE.
THE PURPOSE OF THIS SAFETY ALERT SYMBOL ⚠
IS TO ATTRACT YOUR ATTENTION TO POSSIBLE HAZARDS AS YOU ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL.
WHEN YOU SEE THE SAFETY ALERT SYMBOL, PAY CLOSE ATTENTION TO THE INFORMATION WHICH FOLLOWS!

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY
BEFORE ASSEMBLING AND OPERATING YOUR GRILL.

⚠ WARNING

- Only use this grill on a hard, level, non-combustible, stable surface (concrete, ground, etc.) capable of supporting the weight of the grill. Never use on wooden or other surfaces that could burn.
- DO NOT use grill without charcoal ash cup in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash cup while cup contains hot coals.
- Proper clearance of 10 feet between the grill and combustible material (bushes, trees, wooden decks, fences, buildings, etc.) or construction should be maintained at all times when grill is in use. Do not place grill under a roof overhang or other enclosed area. Not adhering to these clearances will prevent proper ventilation and may increase the risk of a fire and/or property damage, which could also result in personal injury.
- For outdoor use only. Do not operate grill indoors or in an enclosed area.
- For household use only. Do not use this grill for other than its intended purpose.
- We recommend the use of a Charcoal Chimney Starter to avoid the dangers associated with charcoal lighting fluid. If you choose to use charcoal lighting fluid, only use lighting fluid approved for lighting charcoal. Carefully read manufacturer's warnings and instructions on the charcoal lighting fluid and charcoal prior to the use of their product. Store charcoal lighting fluid safely away from grill.
- When using charcoal lighting fluid, allow charcoal to burn with grill lid open until covered with a light ash (approximately 20 minutes). This will allow charcoal lighting fluid to burn off. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash fire or explosion when lid is opened.
- Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.
- Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.
- Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.
- Place grill in an area where children and pets cannot come into contact with unit. Close supervision is necessary when grill is in use.
- Do not leave grill unattended when in use.
- When adding charcoal, use extreme caution and follow instructions in "Adding Charcoal During Cooking" section of this manual.
- Do not store or use grill near gasoline or other flammable liquids, gases or where flammable vapors may be present.
- Use caution when adjusting charcoal grate height. Handle may be hot when in use.

  Grill is hot when in use. To avoid burns:
  - DO NOT attempt to move the grill.
  - Wear protective gloves or oven mitts when adjusting cooking grill, ash cup or charcoal grate height.
  - DO NOT touch any hot grill surfaces.
  - DO NOT wear loose clothing or allow hair to come in contact with grill.

⚠ WARNING

- When grilling, grease from meat may drip into the charcoal and cause a grease fire. If this should happen close lid to suffocate the flame. Do not use water to extinguish grease fires.
- Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. When opening the lid, keep hands, face and body a safe distance from hot steam and flame flare-ups.
- Never place more than 15 pounds on side tables. Do not lean on the side tables.
- Do not exceed a temperature of 400°F. Do not allow charcoal to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the metal and finish of your grill.
- Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges of metal parts. Use caution when reaching into or under grill.
- When opening lid, make sure it is pushed all the way open. If lid is not fully open, it could fall back to a closed position and cause bodily injury.
- In windy weather, place grill in an outdoor area that is protected from the wind.
- Close lid to suffocate flame.
- Never leave coals and ashes in grill unattended. Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from grill. Use caution to protect yourself and property. Carefully place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and saturate completely with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- With a garden hose, completely wet the surface beneath and around grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- After each use, clean the grill thoroughly. Cover the grill to protect it from excessive rusting.
- Use caution when lifting or moving grill to prevent strains and back injuries.
- We advise that a fire extinguisher be on hand. Refer to your local authority to determine proper size and type of fire extinguisher.
- Accessory attachments not manufactured by The Brinkmann Corporation for this particular product are not recommended and may lead to personal injury or property damage.
- Store the grill out of reach of children and in a dry location when not in use.
- Do not attempt to service grill other than normal maintenance as explained in “After-Use Safety” and “Proper Care & Maintenance” sections of this manual.
- Properly dispose of all packaging material.

USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR GRILL.

FAILURE TO ADHERE TO SAFETY WARNING AND GUIDELINES IN THIS MANUAL COULD RESULT IN BODILY INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

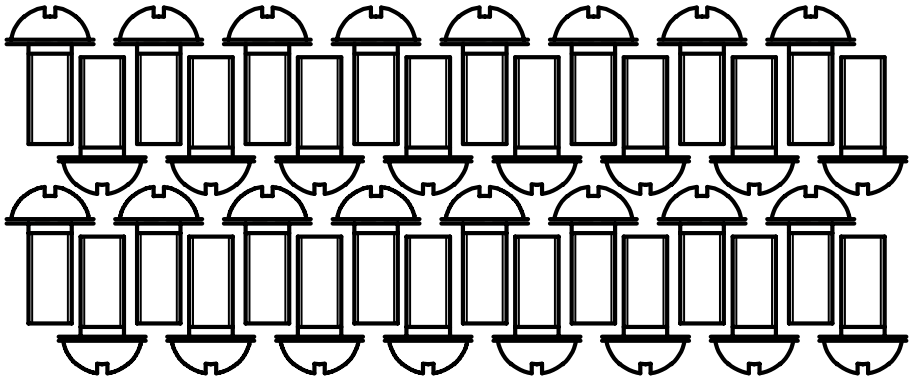
PARTS BAG CONTENTS

Make sure you have all items listed under **PARTS LIST** and **PARTS CARD CONTENTS** before you begin the installation process.

PARTS CARD CONTAINS:

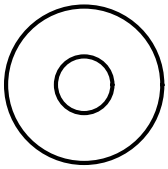
Qty.	
32	M5 X 12 Bolts
2	Cotter Pins
6	M6 X 12 Bolts
2	M5 Wing Nuts
9	M6 Washers

Qty.	
6	M6 Nuts
12	M5 Nuts
2	Hinge Pins
4	M5 X 35 Bolts

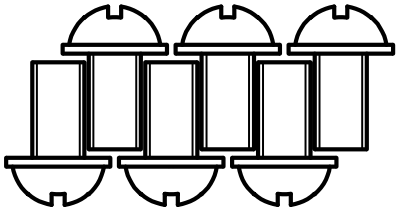


M5 X 12 Bolts

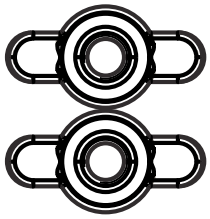
Cotter Pins



M6 Washers

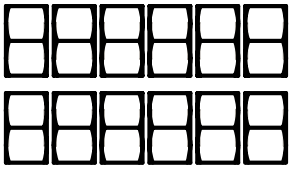


M6 X 12 Bolts

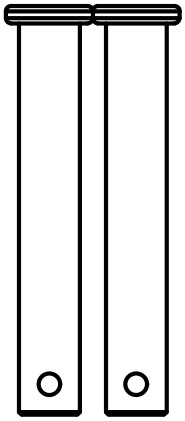


M5 Wing Nuts

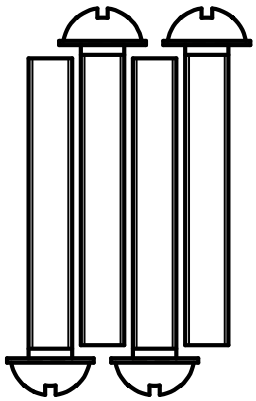
M6 Nuts



M5 Nuts



Hinge Pins



M5 X 35 Bolts

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING OR OPERATING YOUR GRILL.

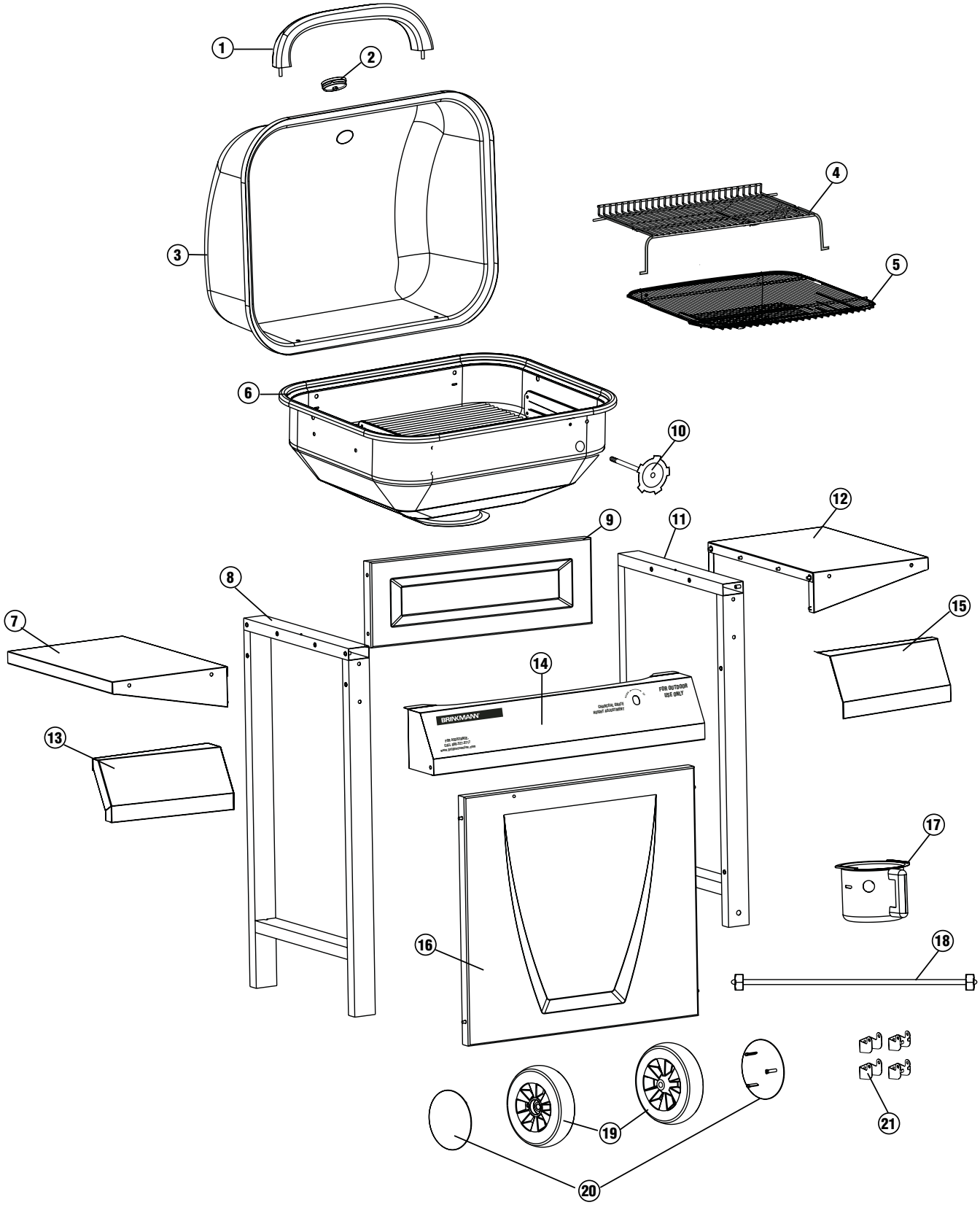
WE RECOMMEND TWO PEOPLE WORK TOGETHER WHEN ASSEMBLING THIS UNIT.

The following provided tools are required to assemble this Grill:

- **Flathead Screwdriver**
- **Hex Nut Wrench**

PARTS LIST:

①	1	Hood Handle
②	1	Thermometer
③	1	Hood
④	1	Warming Rack
⑤	1	Cooking Grill
⑥	1	Grill Body Assembly
⑦	1	Left Side Table
⑧	1	Left Leg Frame
⑨	1	Back Panel
⑩	1	Height Adjustment Knob
⑪	1	Right Leg Frame
⑫	1	Right Side Table
⑬	1	Left Side Table Front Panel
⑭	1	Control Panel
⑮	1	Right Side Table Front Panel
⑯	1	Front Panel
⑰	1	Ash Cup
⑱	1	Axle with M10 Lock Nuts
⑲	2	Wheels
⑳	2	Hubcaps
㉑	4	Hood/Grill Body Hinges



FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:
www.brinkmann.net
FOR GRILL WARRANTY REPLACEMENT PARTS, PLEASE VISIT US AT:
www.grillpartsonline.com

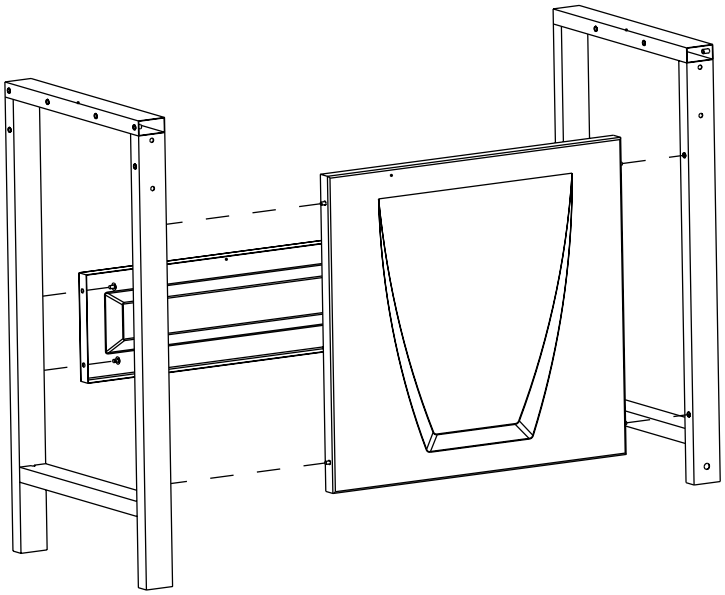
(Proof of purchase will be required.)
Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.

Choose a good, cleared assembly area and get a friend to help you put your grill together. Lay cardboard down to protect grill finish and assembly area.

⚠ CAUTION: Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

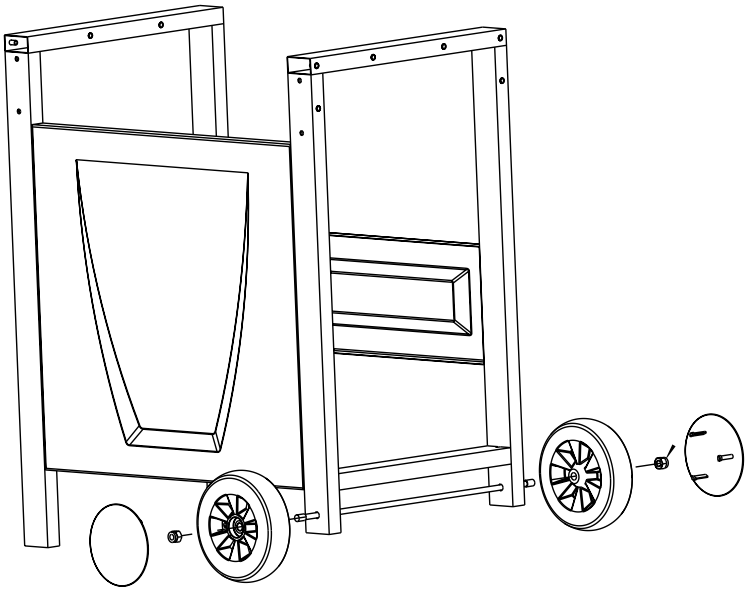
Step 1

Assemble front panel, back panel, right leg frame and left leg frame using eight M5 X 12mm bolts as illustrated.



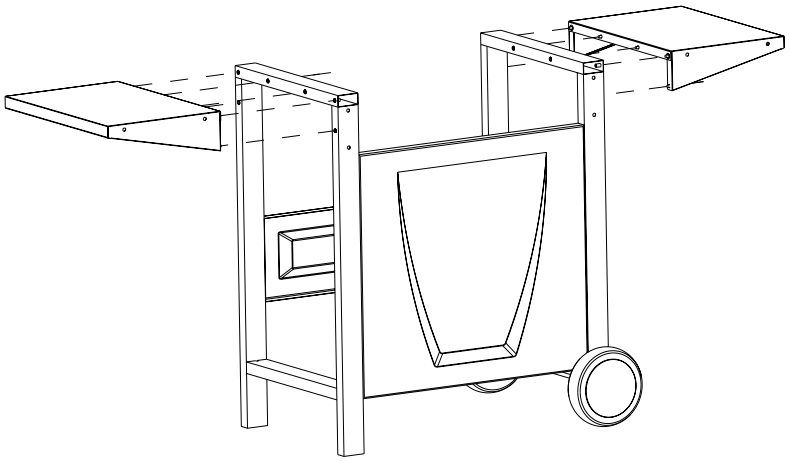
Step 2

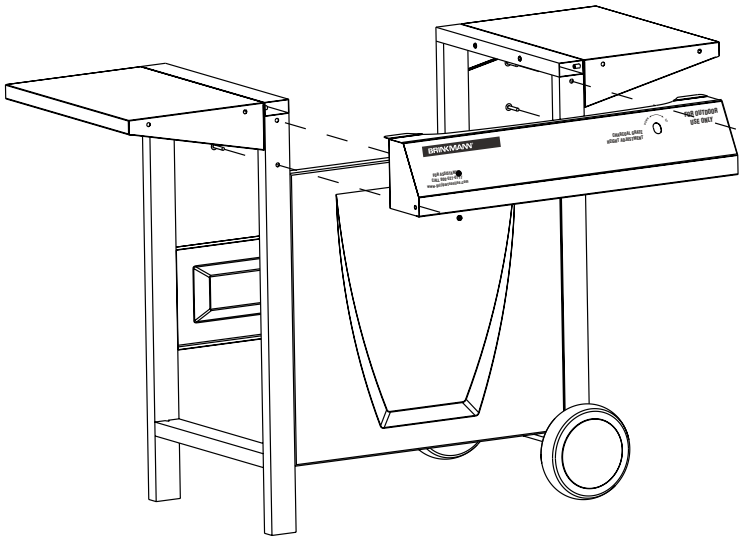
Remove the M10 lock nuts from each end of the axle. Install the wheels by inserting the wheel axle through right side leg frame axle holes. Insert wheels over axle and secure wheels with M10 lock nuts. Then attach hubcaps to wheels as as shown.



Step 3

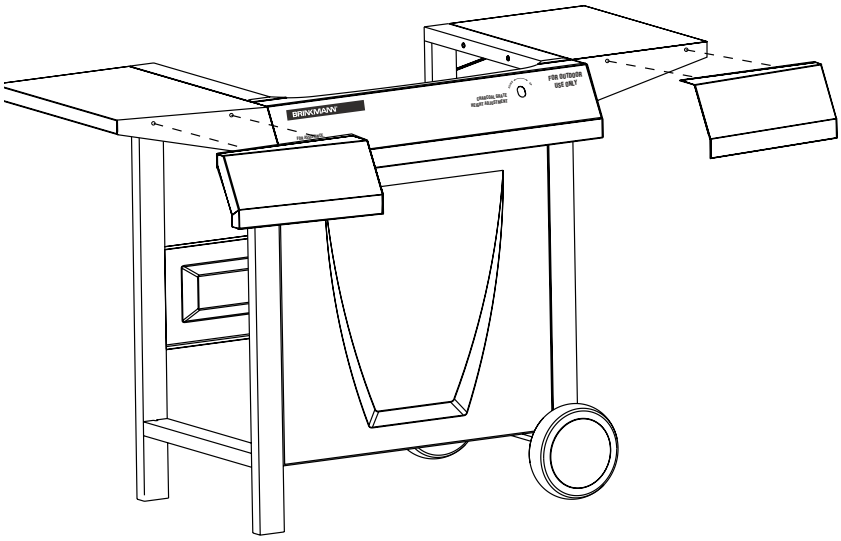
Attach right side table to right leg frame using six M5 X 12mm bolts. Repeat for left side table.





Step 4

Attach control panel to frame assembly using four M5 X 35mm bolts and M5 nuts as shown.

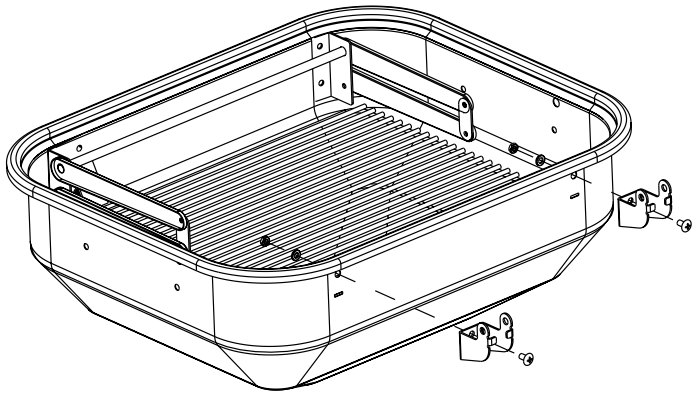


Step 5

Attach right side table front panel to the right side table and control panel using three M5 X 12mm bolts and M5 nuts. Repeat for left side table front panel.

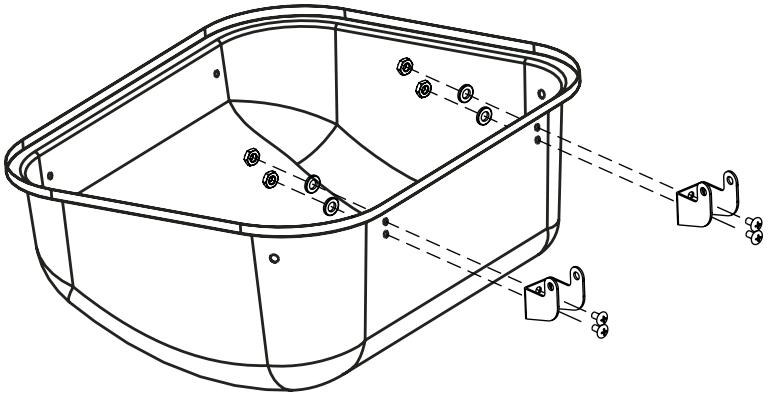
Step 6

Attach grill body hinges to grill body using two M6 X 12mm bolts, M6 washers and M6 nuts.



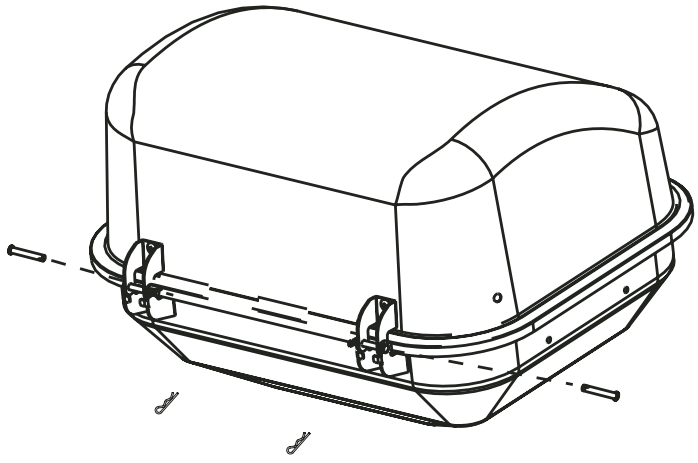
Step 7

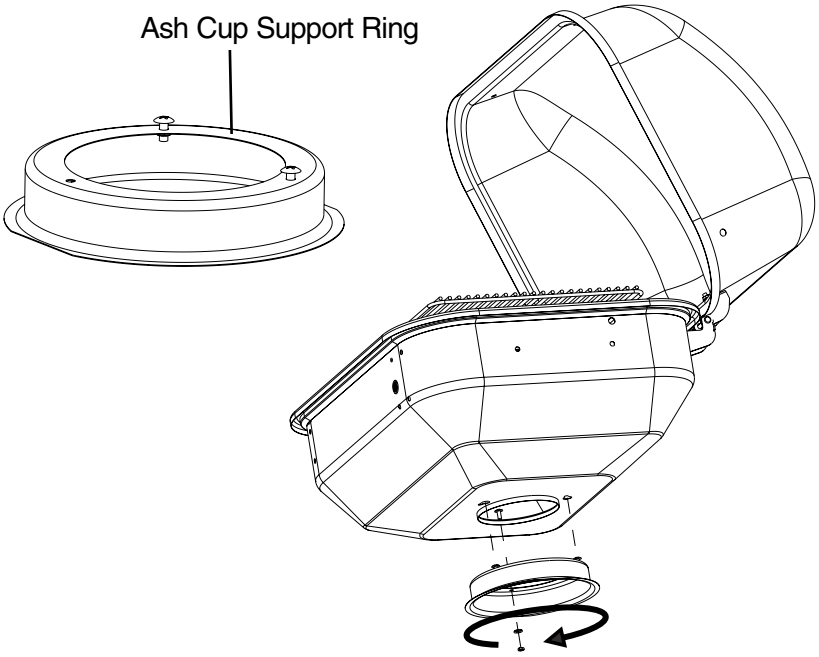
Attach hood hinges to hood using four M6 X 12mm bolts, M6 washers and M6 nuts.



Step 8

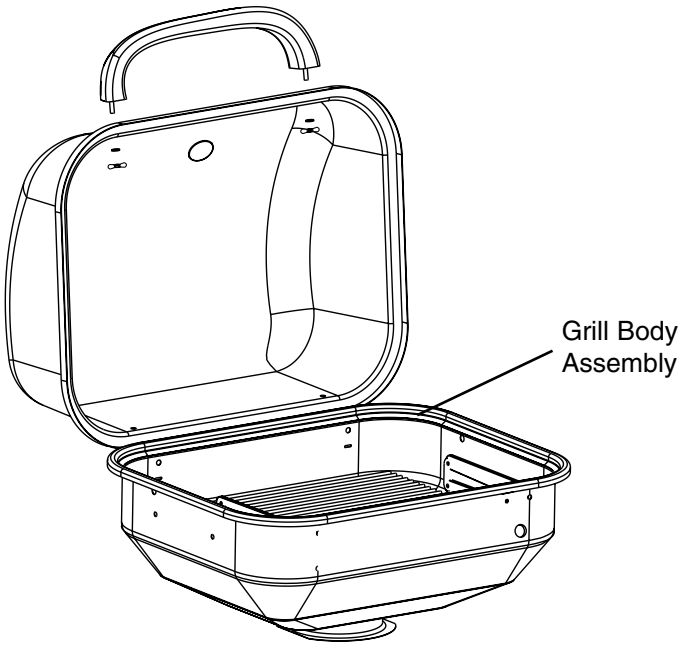
Set grill hood on grill body, align the hinge holes. Insert the hinge pins through holes and secure hinge pins with cotter pins.





Step 9

To attach charcoal ash cup support ring to the bottom of the grill body, align the two M5 X 12mm bolt heads already assembled to support ring with slotted holes in the bottom of grill body. Twist support ring counter-clockwise then secure with one M5 X 12mm bolt, M6 washer and M5 nut as shown.

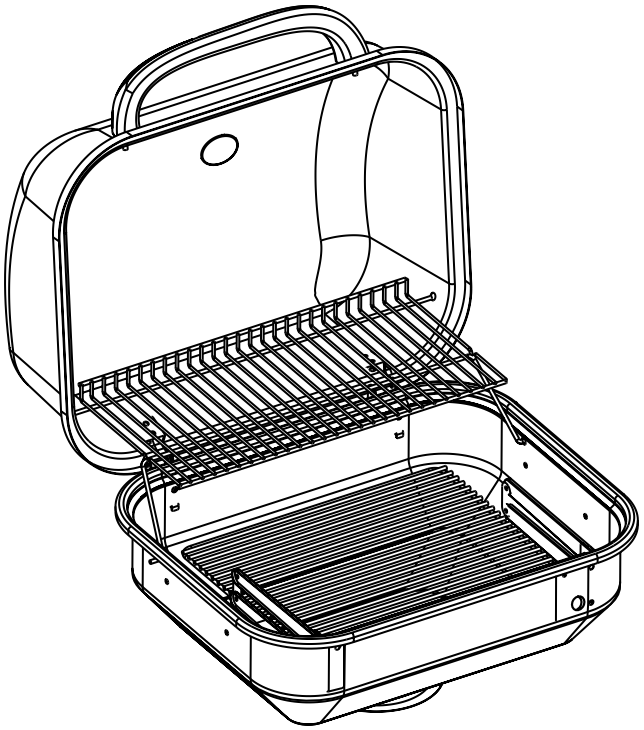


Step 10

Fasten lid handle to lid using two M6 washers and M5 wing nuts.

Step 11

Insert warming rack through holes in grill lid and then insert the warming rack legs into the holes in grill body.

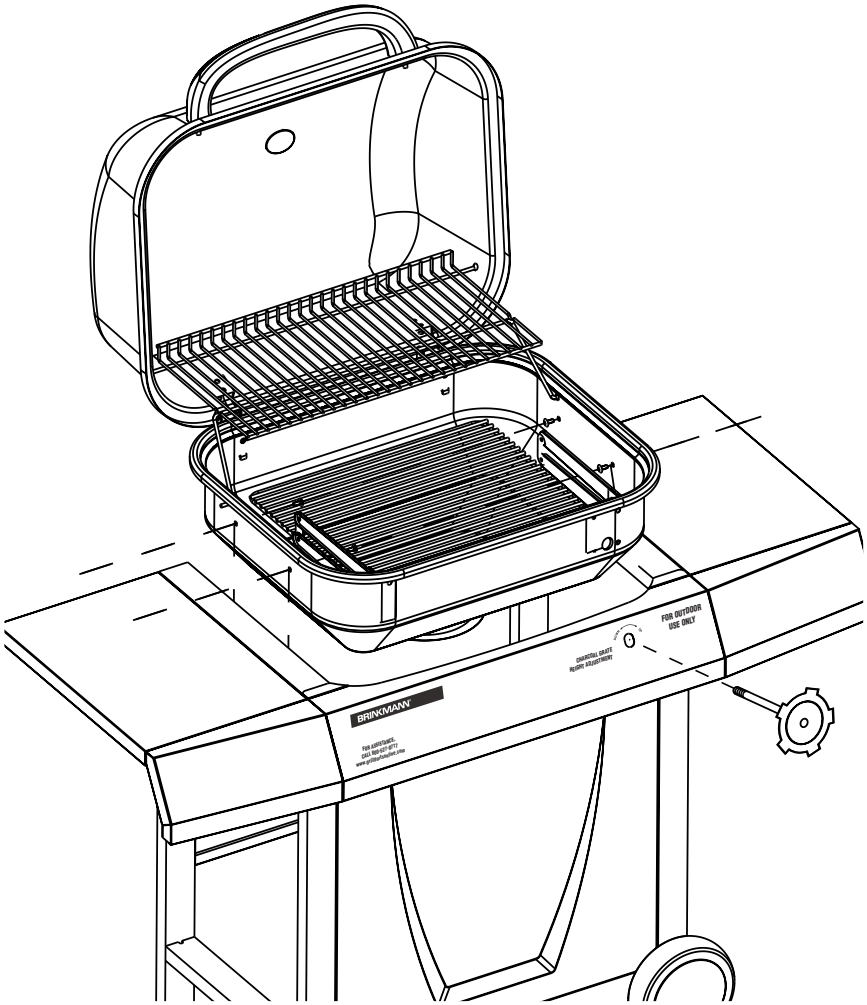


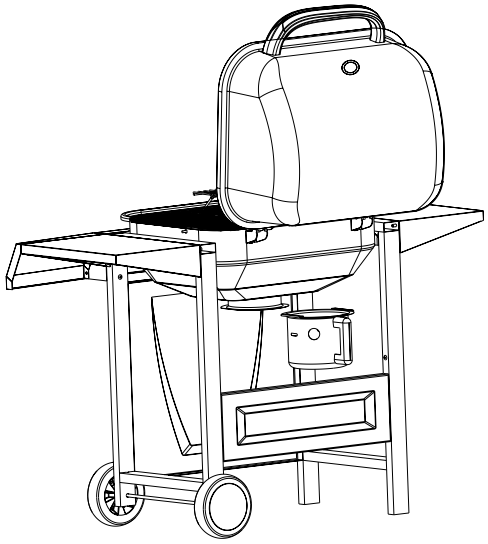
Step 12

Place grill body assembly on frame assembly and secure using four M5 X 12mm bolts.

Step 13

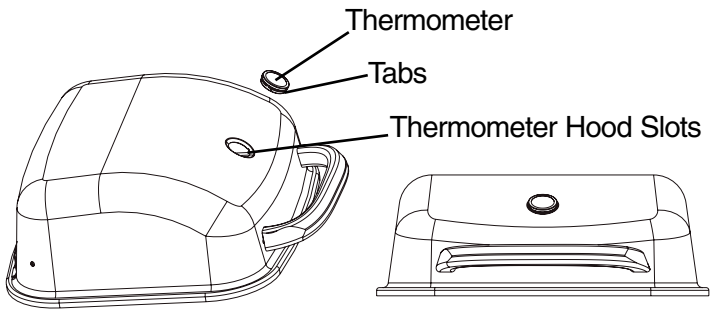
Thread charcoal grate height adjustment knob through the hole in the control panel and into the grill body. Continue threading until adjustment knob makes contact with charcoal grate adjustment mechanism.





Step 14

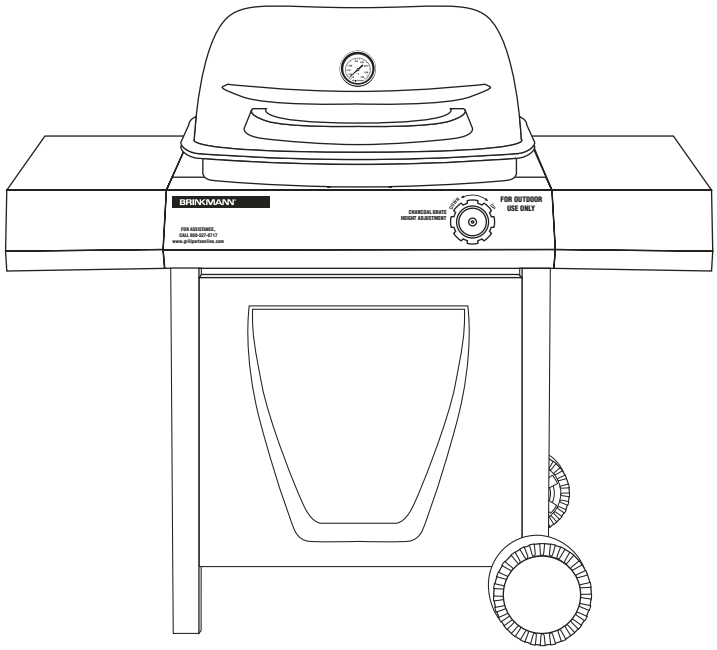
Place cooking grill on grill body. Slide charcoal ash cup onto ash cup support.



Step 15

Align tabs on the housing of thermometer with the slots in the hood, insert thermometer and rotate thermometer to lock in place.

Brinkmann® 3100 Charcoal Grill (Assembled)



OPERATING INSTRUCTIONS

⚠ PLACE THE GRILL OUTDOORS ON A HARD, LEVEL, NON-COMBUSTIBLE SURFACE AWAY FROM ROOF OVERHANG OR ANY COMBUSTIBLE MATERIAL. NEVER USE ON WOODEN OR OTHER SURFACES THAT COULD BURN. PLACE THE GRILL AWAY FROM OPEN WINDOWS OR DOORS TO PREVENT SMOKE FROM ENTERING YOUR HOUSE. IN WINDY WEATHER, PLACE THE GRILL IN AN OUTDOOR AREA THAT IS PROTECTED FROM THE WIND.

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.

Grilling/Searing

Step 1

Follow the instructions below carefully to build a fire. You may use a high quality charcoal as fuel in the Grill (see "Adding Charcoal During Cooking" section of this manual).

⚠ WARNING: Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.

If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 8 to 10 pounds of charcoal. When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of charcoal grate.

⚠ WARNING: DO NOT use grill without charcoal ash cup in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash cup while cup contains hot coals.

Note: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 4

If you choose to use charcoal lighting fluid, ONLY use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal. Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal. Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 8 to 10 pounds of charcoal . Place the charcoal in center of charcoal grate.

Step 2

Saturate charcoal with lighting fluid. With lid open wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.

Step 3

With grill lid open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes).

⚠ WARNING: Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid (approximately 20 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

Step 4

Place cooking grill on grill support lip. Use charcoal grate adjuster knob to position charcoal grate to desired cooking level.

⚠ WARNING: Wear protective gloves or oven mitts when adjusting cooking grill or charcoal height.

Step 5

Place food on cooking grill and close grill lid. **Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from grill.**

Step 6

Allow grill to cool completely, then follow instructions in the "After-Use Safety" and "Proper Care & Maintenance" sections of this manual.

Regulating Heat

To increase heat, more charcoal may be needed or an adjustment to charcoal height. Follow instructions in "Adding Charcoal During Cooking" section of this manual.

To maintain the temperature, more charcoal may need to be added or an adjustment may be necessary during the cooking cycle to charcoal height.

Adding Charcoal During Cooking

Additional charcoal or an adjustment to the charcoal height may be necessary to maintain or increase cooking temperature.

Step 1

Stand back and carefully open grill lid. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire.

⚠ **WARNING:** Wear protective gloves or oven mitts when adjusting cooking grill or charcoal grate height.

Step 2

Use charcoal grate adjuster knob to place charcoal grate at the lowest level of cooking chamber. Remove the food from cooking grill, then remove the cooking grill.

Step 3

Stand back a safe distance and use long cooking tongs to lightly brush aside ashes on hot coals. Use cooking tongs to add charcoal to charcoal grate, being careful not to stir-up ashes and sparks. If necessary, use your Charcoal Chimney Starter to light additional charcoal and add to existing fire.

⚠ **WARNING:** Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.

Step 4

When charcoal is burning strong again, wear oven mitts/gloves to replace cooking grill and food, then carefully return charcoal grate to desired cooking level.

Step 5

Close the grill lid. Allow food to continue cooking.

AFTER-USE SAFETY

⚠ WARNING

- Always allow grill and all components to cool completely before handling.
- Never leave coals and ashes in grill unattended. Make sure coals and ashes are completely extinguished before removing.
- Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from grill. Use caution to protect yourself and property. Place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and completely saturate with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- With a garden hose, completely wet surface beneath and around the grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- Cover and store grill in a protected area away from children and pets.

Proper Care & Maintenance

- To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly cleaned and covered at all times when not in use. A grill cover may be ordered directly from Brinkmann by calling 800-468-5252 or visit us at www.brinkmann.net.
- Wash cooking grill and charcoal grate with hot, soapy water, rinse well and dry.
- Clean inside and outside of grill by wiping off with a damp cloth. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to the interior surface to prevent rusting. Do not coat charcoal grate or charcoal ash cup.
- If rust appears on the exterior surface of your grill, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth. Touch-up with a good quality high-temperature resistant paint.
- Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable oil spray to minimize rusting.

ÍNDICE

Advertencias de Seguridad Importantes 17–18

Instrucciones de Ensamblaje y Contenido de la Bolsa de Piezas 19–27

Instrucciones de Uso 28–29

Regulación de Temperatura y Agregando Carbón Mientras Cocina 29

Seguridad para Después de Uso y Mantenimiento y Cuidado 30

Información de la Garantía . . . . . Cubierta Trasera

⚠ **PELIGRO:** Indica una situación peligrosa inminente la cual, si no se evita, producirá lesiones graves o aún la muerte.

⚠ **ADVERTENCIA:** Manténgase alerta a la posibilidad de lesiones corporales graves si no se siguen las instrucciones. Asegúrese de leer y seguir cuidadosamente todos los mensajes.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Indica una situación posiblemente peligrosa la cual, si no se evita, puede producir lesiones menores o moderadas.

PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN: www.brinkmann.net

PARA PARTES DE REEMPLAZO DE PARRILLA BAJO GARANTIA, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN: www.grillpartsonline.com

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

⚠ DESEAMOS QUE USTED ENSAMBLE Y USE SU PARRILLA DE LA MANERA MÁS SEGURA POSIBLE.
EL PROPÓSITO DE ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD ⚠ ES LLAMAR SU ATENCIÓN A POSIBLES PELIGROS MIENTRAS ENSAMBLA Y USA SU PARRILLA. ¡CUANDO VEA EL SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD ⚠, PRESTE ATENCIÓN A LA INFORMACIÓN QUE APARECE DESPUÉS!
⚠ LEA TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE ANTES DE ENSAMBLAR Y UTILIZAR SU PARRILLA.

⚠ ADVERTENCIA

- Use esta parrilla únicamente en una superficie dura, nivelada, no inflamable y estable (concreto, tierra, etc.) capaz de soportar el peso de la parrilla. Nunca la use en superficies de madera ni otras que pudieran quemarse.
- NO USE la parrilla sin la bandeja para cenizas del carbón en su lugar. NO INTENTE quitar la bandeja para cenizas del carbón mientras contenga carbón caliente.
- Debe mantenerse una distancia apropiada de 10 pies (3 metros) entre la parrilla y material inflamable (arbustos, árboles, terrazas de madera, cercas, edificios, etc.) o construcción mientras la parrilla está en uso. No coloque la parrilla bajo algún alero de techo ni bajo otra área cerrada. No adherirse a estas distancias prevendrá ventilación apropiada y puede aumentar el riesgo de daño de fuego y/o a propiedad, que podría resultar también en heridas personales.
- Para uso en exteriores únicamente. No utilice la parrilla en interiores ni en áreas cerradas.
- Para uso en el hogar únicamente. No use esta parrilla para propósitos distintos a los indicados.
- Recomendamos que utilice un encendedor para chimenea de carbón para evitar los peligros relacionados con los líquidos encendedores para carbón. Si decidiera usar líquido encendedor para carbón, utilice únicamente el que ha sido aprobado para encender carbón. Lea cuidadosamente las instrucciones y advertencias del fabricante en el líquido encendedor para carbón y en el carbón antes de utilizar su producto. Guarde el líquido encendedor para carbón de manera segura alejado de la parrilla.
- Cuando utilice líquido encendedor para carbón, permita que el carbón arda con la campana de la parrilla abierta hasta que esté cubierto por una ligera capa de ceniza (aproximadamente 20 minutos). Esto permitirá que el líquido encendedor para carbón se consuma. No hacerlo podría atrapar los vapores del líquido en la parrilla y resultar en una llamarada o explosión cuando se levante la campana.
- Nunca utilice carbón que haya sido previamente tratado con líquido encendedor. Utilice únicamente carbón normal de alta calidad o una mezcla de carbón/madera.
- No utilice gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón. Utilizar cualquiera de estos productos o similares podría causar una explosión que posiblemente resultará en graves lesiones corporales.
- Nunca agregue líquido encendedor para carbón sobre carbón caliente o, incluso, tibio pues podría ocurrir una llamarada que cause serias quemaduras.
- Coloque la parrilla en un área donde niños y mascotas no puedan entrar en contacto con la unidad. Es necesaria una atenta supervisión mientras la parrilla está en uso.
- No deje desatendida la parrilla mientras la utiliza.
- Tenga extrema precaución cuando agregue carbón y siga las instrucciones que aparecen en la sección de "Para agregar carbón mientras cocina" de este manual.
- No almacene ni utilice la parrilla cerca de gasolina u otros líquidos inflamables, gases ni donde pudiera haber vapores inflamables.
- Tenga precaución cuando ajuste la altura de la rejilla para carbón. La manija podría estar caliente cuando la usa.

  La parrilla está caliente cuando se usa. Para evitar quemaduras:
  - NO INTENTE mover la parrilla.
  - Use guantes de horno protectores para ajustar la rejilla para la parrilla, bandeja de ceniza o para ajustar altura de las rejillas de carbón.
  - NO TOQUE ninguna de las superficies calientes de la parrilla.
  - NO VISTA ropa floja ni permita que el cabello entre en contacto con la parrilla.

⚠ ADVERTENCIA

- **Cuando esté asando, la grasa de la carne podría gotear sobre el carbón y provocar un fuego de grasa. Si esto ocurriera cierre la campana para sofocar la llama. No use agua para extinguir fuego de grasa.**
- **Tenga precaución pues puede haber una llamarada cuando el aire fresco entre repentinamente en contacto con el fuego. Cuando abra la campana, mantenga sus manos, cara y cuerpo a una distancia segura del vapor caliente y llamaradas.**
- **Nunca coloque más de 15 libras en las mesas laterales. No se apoye en las mesas laterales.**
- **No exceda una temperatura de 400°F (204°C). No permita que el carbón y/o la madera queden apoyados en las paredes de la parrilla. Hacer esto reducirá enormemente la vida útil del metal y el acabado de su parrilla.**
- **Tenga precaución cuando ensamble y utilice su parrilla para evitar raspones o cortaduras causados por las esquinas filosas de las partes de metal. Tenga precaución cuando alcance cosas dentro o debajo de la parrilla.**
- **Cuando levante la campana, asegúrese que esté abierta totalmente. Si la campana no está totalmente abierta, podría cerrarse de golpe y causar lesiones corporales.**
- **En clima ventoso, coloque la parrilla en un área de exteriores que esté protegida del viento.**
- **Cierre la campana para sofocar las llamas.**
- **Nunca desatienda el carbón y las cenizas en la parrilla. Antes de desatender la parrilla, el carbón y las cenizas restantes deben ser quitados de la parrilla. Tenga precaución para protegerse a sí mismo y a la propiedad. Cuidadosamente, coloque el carbón y las cenizas restantes en un contenedor de metal no inflamable y satúrelos con agua por completo. Permita que el carbón y el agua permanezcan en el contenedor durante 24 horas previo a desecharlos.**
- **El carbón y las cenizas extinguidos deben de ser colocados a una distancia segura de todas las estructuras y materiales inflamables.**
- **Con una manguera de jardín, empape la superficie debajo y alrededor de la parrilla para extinguir cualesquiera cenizas, carbón o brasas que pudieran haber caído durante el proceso de cocción o limpieza.**
- **Después de cada uso, limpie la parrilla minuciosamente. Cubra la parrilla para protegerla de la oxidación excesiva.**
- **Tenga precaución cuando levante o mueva la parrilla para prevenir estirones y lesiones a su espalda.**
- **Le recomendamos que tenga a mano un extinguidor. Refiérase a sus autoridades locales para determinar el tamaño y tipo apropiados de extinguidor.**
- **El uso de accesorios no fabricados por The Brinkmann Corporation para este producto en particular no se recomienda y podría resultar en lesiones personales o daños a la propiedad.**
- **Guarde la parrilla fuera del alcance de los niños y en un lugar seco cuando no la esté usando.**
- **No intente dar otros servicios a la parrilla distintos a los normales, según como se explica en las secciones de "Seguridad para después del uso" y "Mantenimiento y cuidado adecuados" de este manual.**
- **Deseche el material de empaque de la manera adecuada.**

TENGA PRECAUCIÓN Y HAGA USO DEL SENTIDO COMÚN CUANDO UTILICE SU PARRILLA.

NO SEGUIR LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD Y LOS LINEAMIENTOS DE ESTE MANUAL PODRÍA RESULTAR EN LESIONES CORPORALES O DAÑOS A LA PROPIEDAD.

GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

⚠ LEA TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE CUIDADOSAMENTE ANTES DE ENSAMBLAR U OPERAR SU PARRILLA.

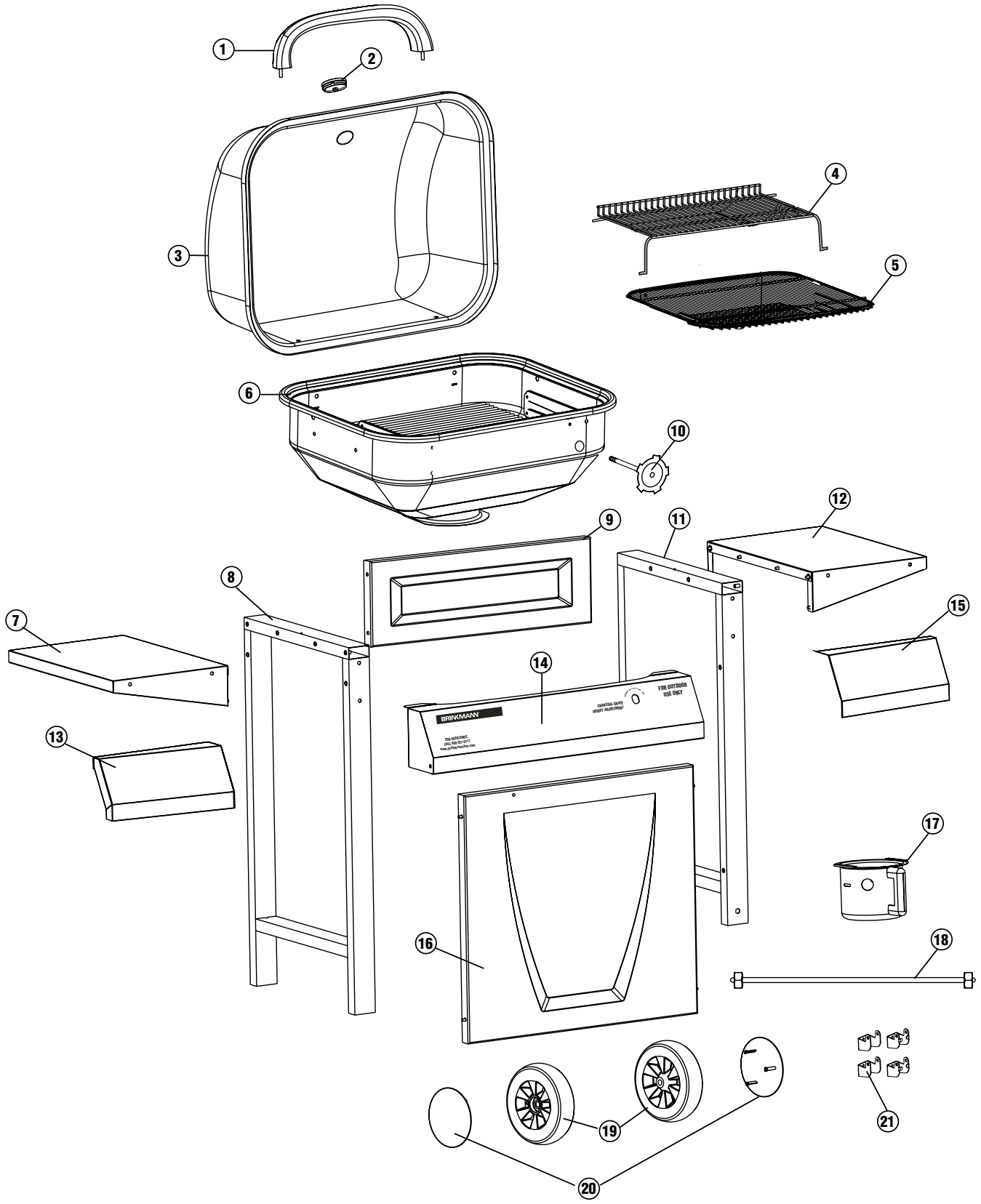
RECOMENDAMOS QUE DOS PERSONAS TRABAJEN JUNTAS CUANDO ENSAMBLEN ESTA UNIDAD.

Se necesitan las siguientes herramientas para armar esta Parrilla:

- **Desarmador**
- **Llave para Tuercas Hexagonales**

LISTA DE PARTES:

①	1	Agarradera de Parrilla
②	1	Termómetro
③	1	Campana
④	1	Rejillas para Calentar
⑤	1	Rejillas para Cocinar
⑥	1	Asemblaje de Parrilla
⑦	1	Mesa Lateral Izquierda
⑧	1	Armazón para Pata Izquierda
⑨	1	Panel Trasero
⑩	1	Pomo para Ajustar la Rejilla
⑪	1	Armazón para Pata Derecha
⑫	1	Mesa Lateral Derecha
⑬	1	Panel Frontal de Mesa Lateral Izquierda
⑭	1	Panel de Control
⑮	1	Panel Frontal de Mesa Lateral Derecha
⑯	1	Panel Frontal
⑰	1	Bandeja para Cenizas
⑱	1	Eje con tuercas de seguridad M10
⑲	2	Ruedas
⑳	2	Tapacubos
㉑	4	Bisagras para Campana y Parrilla



PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN: www.brinkmann.net

PARA PARTES DE REEMPLAZO DE PARRILLA BAJO GARANTIA, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN: www.grillpartsonline.com

(Se requerirá el comprobante de compra.)

Inspeccione el contenido de la caja para verificar que todas las partes estén incluidas e intactas.

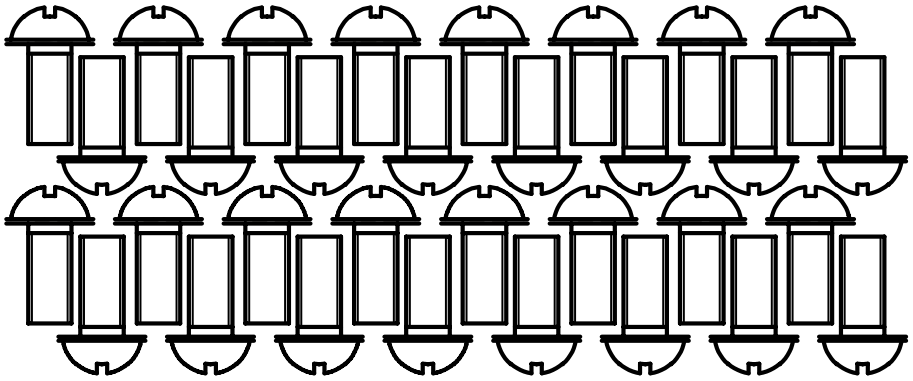
CONTENIDO DE LA BOLSA DE PIEZAS

Verifique que tiene todos los artículos indicados en la **LISTA DE PARTES** y en el **CONTENIDO DE LA BOLSA DE PARTES** antes de comenzar con el proceso de instalación.

LA BOLSA DE PARTES INCLUIRÁ LO SIGUIENTE:

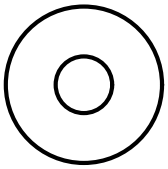
Cantidad	
32	M5 X 12 Pernos
2	Chavetas
6	M6 X 12 Pernos
2	M5 Tuercas de Ala
9	M6 Arandelas

Cantidad	
6	Tuercas hexagonales de M6
12	Tuercas hexagonales de M5
2	Pernos de Bisagra
4	M5 X 35 Pernos

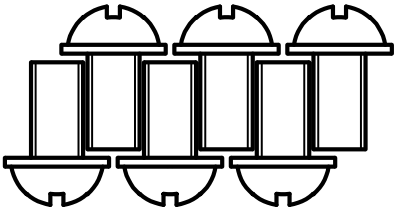


M5 X 12 Pernos

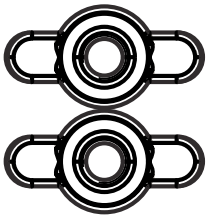
Chavetas



M6 Arandela

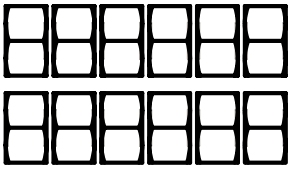


M6 X 12 Pernos

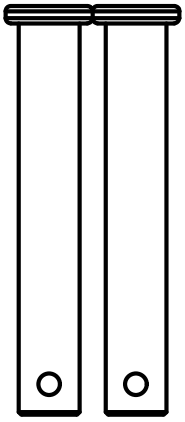


M5 Tuercas de Ala

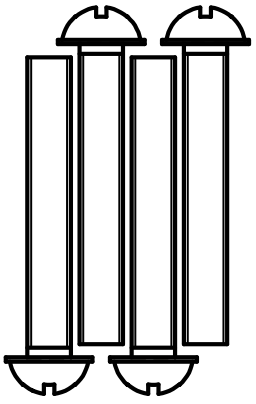
M6 Tuercas



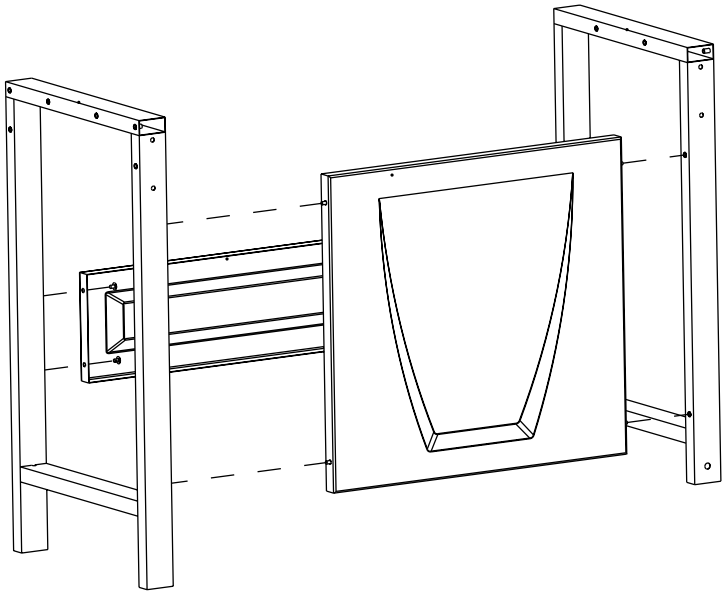
M5 Tuercas



Pernos de Bisagra



M5 X 35mm Pernos

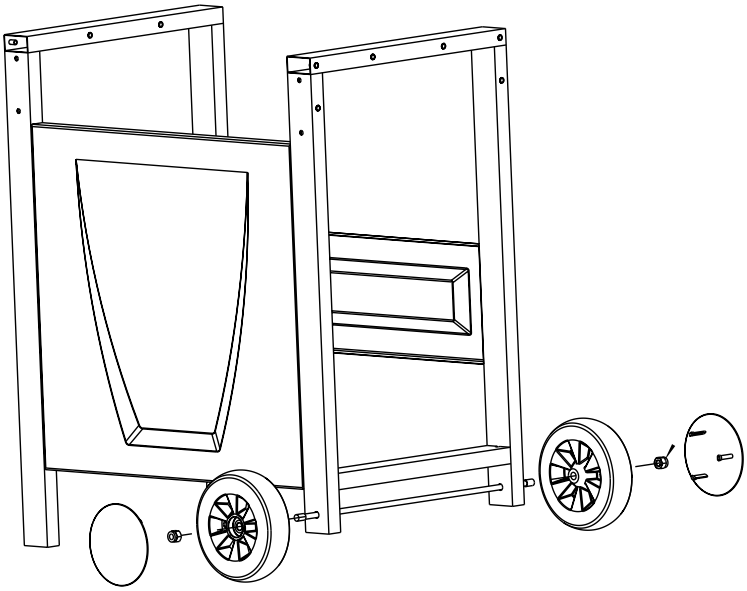


Elija un lugar adecuado y despejado para armar la parrilla y pídale a un amigo que le ayude. Tienda cartón sobre el suelo para proteger el acabado de la parrilla y el área de armado.

⚠ CUIDADO: Algunas partes pueden tener bordes afilados. Póngase guantes de protección si es necesario.

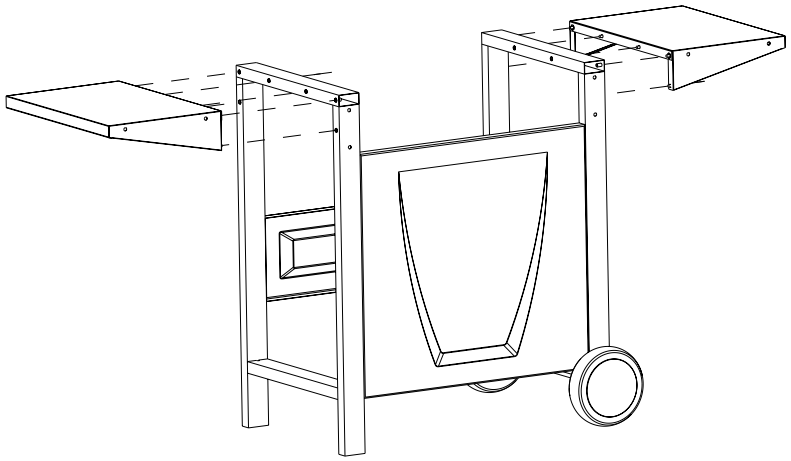
Paso 1

Ensamble el panel frontal, panel trasero, mesa lateral izquierda y mesa lateral derecha utilizando ocho M5 X 12mm pernos como ilustrado.



Paso 2

Remueva las tuercas de seguridad M10 del eje. Instale las ruedas metiendo el eje de la rueda por el hoyo de la pata derecha. Inserte las ruedas sobre el eje y asegúrelas con las tuercas de seguridad M10. Entonces instale los tapacubos a ruedas como mostrado.

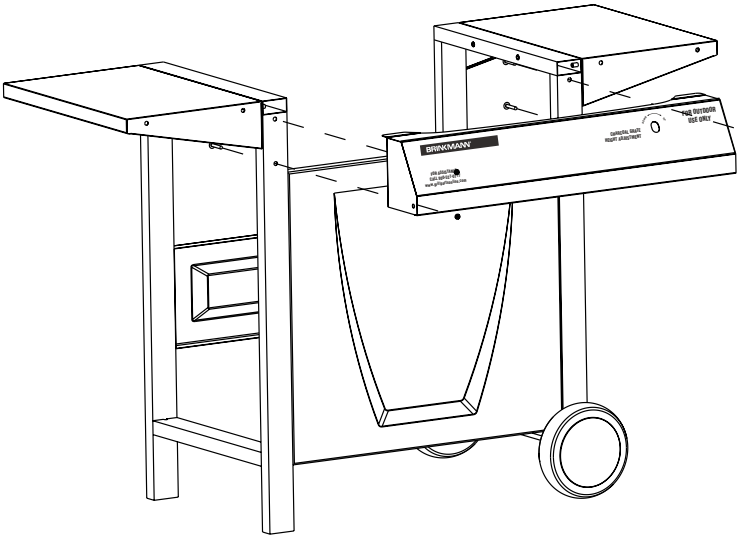


Paso 3

Conecte mesa lateral derecha al armazón para la pata derecha usando seis pernos M5 X 12mm. Repita para mesa de lado izquierdo.

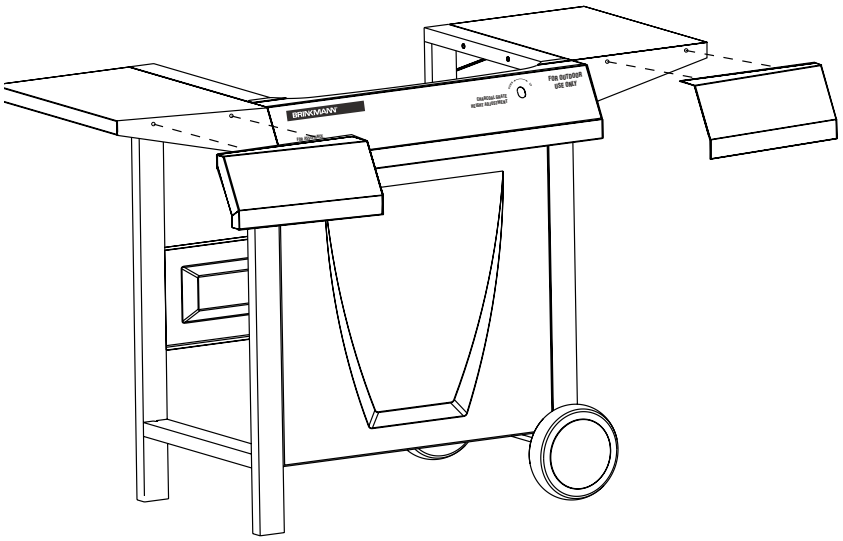
Paso 4

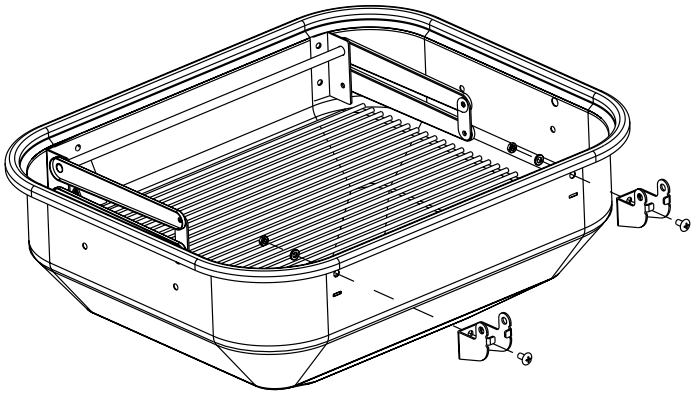
Conecte panel de control al asemblaje de parrilla usando los cuatro pernos M5 X 35mm y las arandelas M5 como mostrado.



Paso 5

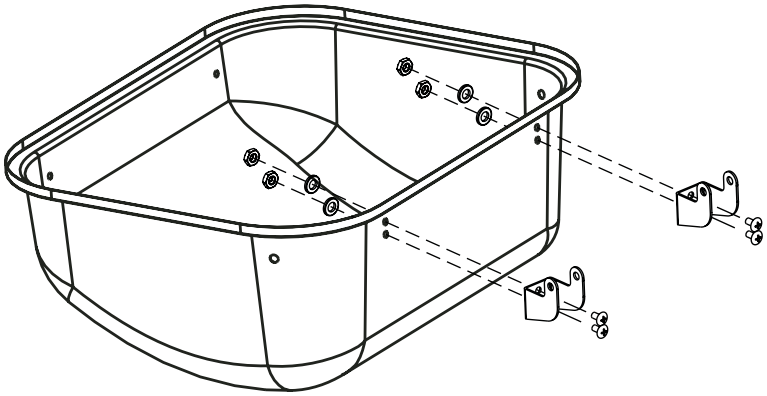
Conecte panel frontal de mesa lateral derecha a la mesa lateral derecha con tres pernos M5 X 12mm y M5 tuercas. Repite para panel frontal de mesa lateral izquierda.





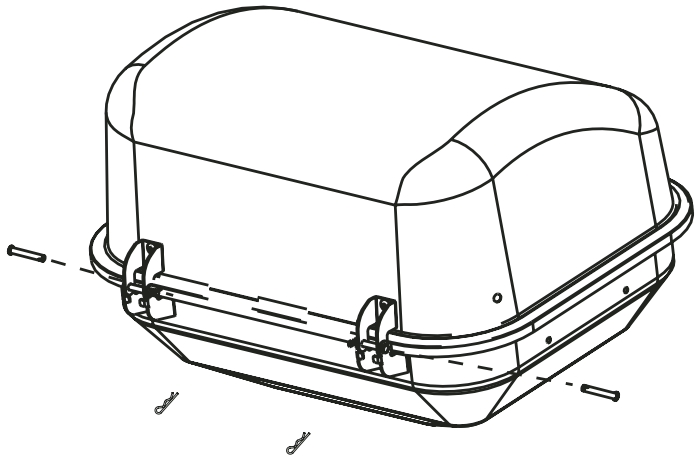
Paso 6

Conecte bisagras para campana a la parrilla usando dos pernos M6 X 12mm, arandelas M6 y tuercas M6.



Paso 7

Conecte bisagras de campana usando cuatro pernos M6 X 12mm, arandelas M6 y tuercas M6.

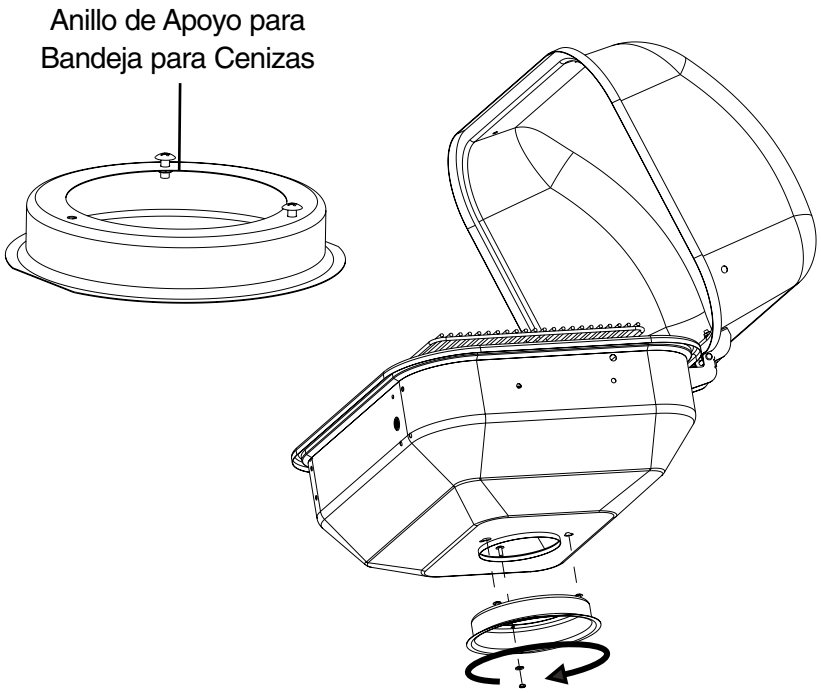


Paso 8

Fija la campana de la parrilla sobre el cuerpo de la parrilla, alinea los hoyos de bisagra. Meta los alfileres de bisagra por hoyos y asegure bisagra alfileres con alfileres de chaveta.

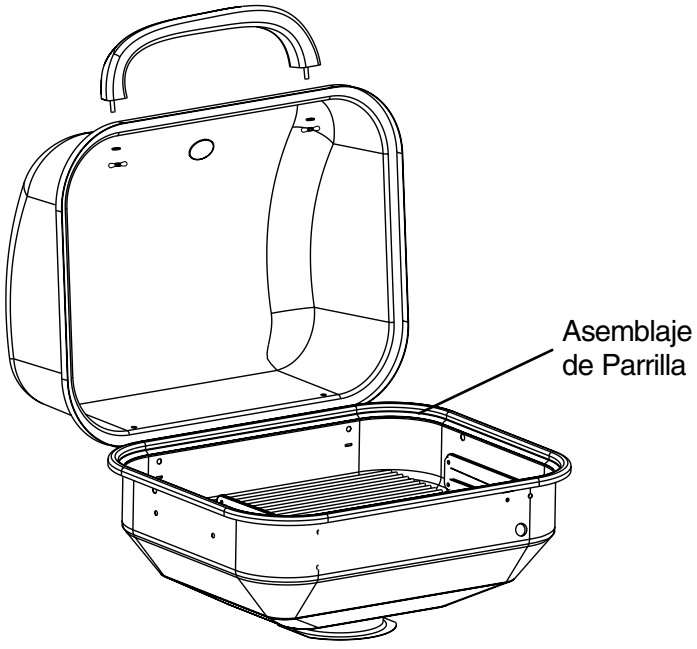
Paso 9

Para conectar el anillo de apoyo para la bandeja para cenizas al fondo del cuerpo de parrilla, alinea las cabezas de los dos pernos M5 X 12mm ya juntos al anillo de apoyo para la bandeja para cenizas con los hoyos al fondo del cuerpo de parrilla. Gire el anillo contra-tiempo y asegure con un perno M5 X 12mm, una arandela M6 y una tuerca M5 como mostrado.



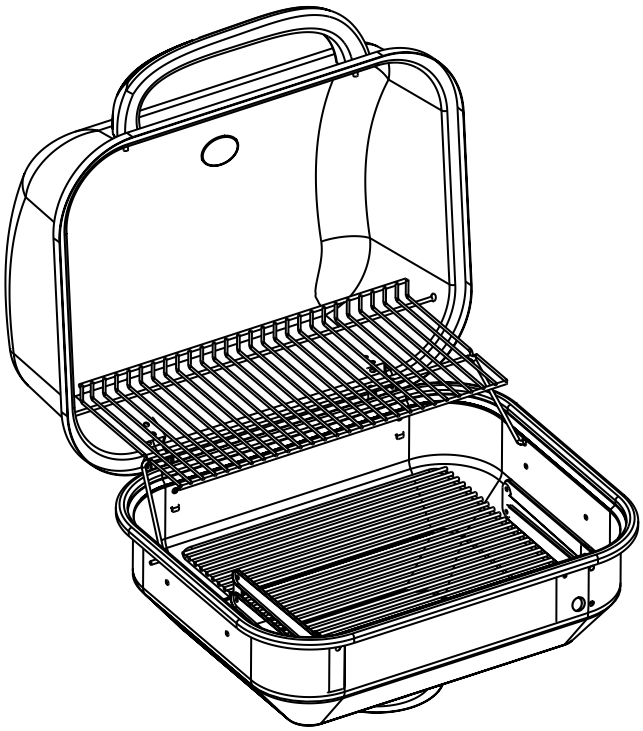
Paso 10

Conecte la agarradera de la parrilla a la campana usando dos arandelas M6 y dos tuercas de ala M5 .



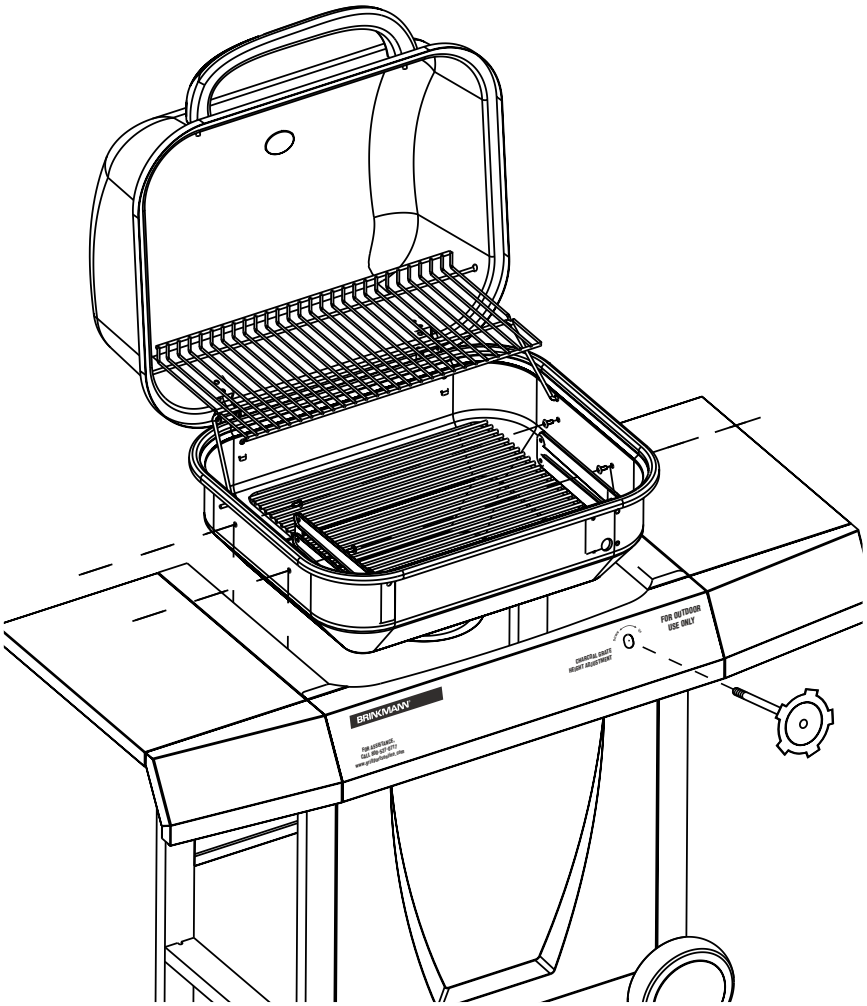
Paso 11

Inserte rejillas para calentar en los hoyos de la campana e inserte las piernas de la rejilla para calentar en los hoyos en la basa del cuerpo de la parrilla.



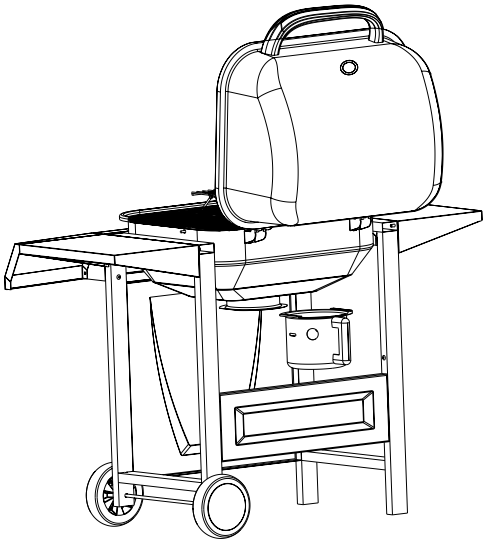
Paso 12

Coloque el asemblaje del cuerpode parrilla al base usando cuatro pernos M5 X 12mm.



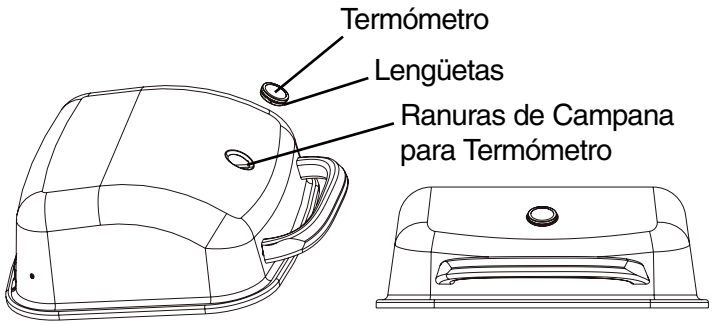
Paso 13

Enhebre el pomo que ajusta la rejilla para carbón por el hoyo en el panel frontal de control y en el cuerpo de la parrilla. Siga enhebrando hasta que las marcas de la perilla de ajuste contacten el mecanismo que ajusta la rejilla para carbón.



Paso 14

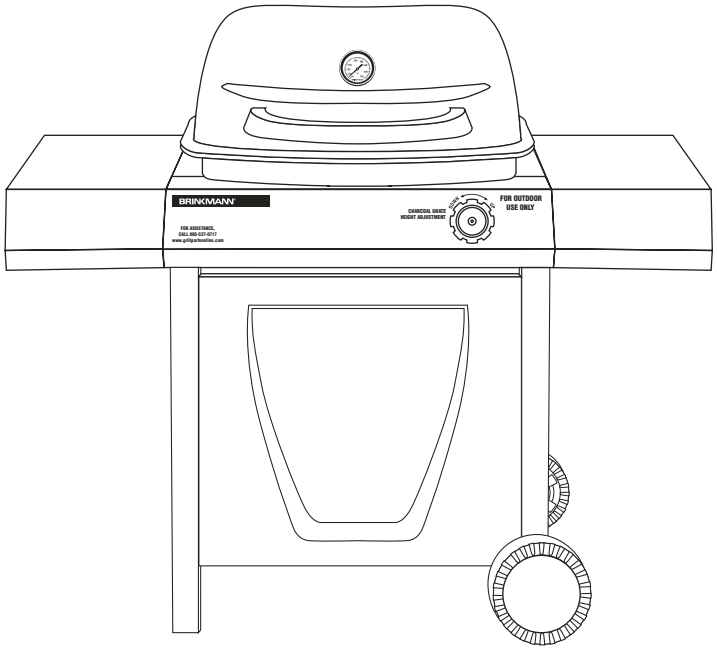
Coloque rejilla para cocinar dentro de el cuerpo de parrilla. Deslice bandeja para cenizas en el apoyo de la bandeja para cenizas.



Paso 15

Alinee las lengüetas del termómetro con las ranuras de la campana, inserte termómetro y gire termómetro para trabar en su lugar.

Brinkmann® 3100 Parrilla a Carbón (Ensamblado)



INSTRUCCIONES DE USO

⚠ COLOQUE LA PARRILLA EN EXTERIORES, EN UNA SUPERFICIE DURA, NIVELADA Y NO INFLAMABLE ALEJADA DE CUALQUIER ALERO DE TECHO O CUALQUIER OTRO MATERIAL INFLAMABLE. NUNCA USE EN SUPERFICIES DE MADERA U OTRAS QUE PUDIERAN QUEMARSE. COLOQUE LA PARRILLA LEJOS DE VENTANAS ABIERTAS O PUERTAS PARA PREVENIR QUE EL HUMO ENTRE A SU CASA. EN CLIMA VENTOSO, COLOQUE LA PARRILLA EN UN ÁREA DE EXTERIORES EN LA QUE ESTÉ PROTEGIDA DEL VIENTO.

⚠ LEA TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR SU PARRILLA.

Asar/Abrasar

Paso 1

Siga cuidadosamente las instrucciones que aparecen abajo para encender el fuego. Puede usar carbón como combustible en la Parrilla Charcoal (vea la sección "Para agregar carbón mientras cocina" de este manual).

⚠ ADVERTENCIA: Nunca use carbón que haya sido tratado con líquido encendedor para carbón. Use únicamente un carbón normal de alta calidad o una mezcla de carbón/madera.

Si usa un encendedor para chimenea de carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de su producto. Empiece con 8 a 10 libras de carbón. Cuando el carbón esté ardiendo con fuerza, coloque cuidadosamente el carbón caliente en el centro de la rejilla para carbón.

⚠ ADVERTENCIA: NO USE la parrilla sin la bandeja para cenizas del carbón en su lugar. NO INTENTE quitar la bandeja para cenizas del carbón mientras contenga carbón caliente.

Nota: Para extender la vida útil de su parrilla, asegúrese que el carbón y la madera calientes no toquen las paredes de la parrilla.

SI USA UN ENCENDEDOR PARA CHIMENEA DE CARBÓN, PROSIGA AL PASO 4

Si decide usar líquido encendedor para carbón, use ÚNICAMENTE líquido encendedor para carbón aprobado para encender carbón. No use gasolina, queroseno, alcohol ni algún otro material inflamable para encender el carbón. Siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de su producto. Empiece con 8 a 10 libras de carbón. Coloque el carbón en el centro de la rejilla para

Paso 2

Sature el carbón con líquido encendedor para carbón. Con la campana abierta espere de 2 a 3 minutos para permitir que el líquido sea absorbido por el carbón. Guarde el líquido encendedor para carbón de manera segura alejado de la parrilla.

Paso 3

Con la campana de la parrilla abierta, aléjese y cuidadosamente encienda el carbón y permita que arda hasta que esté cubierto con una delgada capa de ceniza (aproximadamente 20 minutos).

⚠ ADVERTENCIA: Debe permitirse que el líquido encendedor para carbón se queme completamente antes de cerrar la campana de la parrilla (aproximadamente 20 minutos). No hacer esto podría atrapar los vapores del líquido en la parrilla y resultar en una llamarada o explosión cuando abra la campana.

Paso 4

Ponga la rejilla para cocinar en el borde de apoyo. Use el pomo para ajustar para colocar la rejilla para carbón en el nivel deseado para cocinar.

⚠ ADVERTENCIA: Use guantes de horno protectores para ajustar la rejilla para cocinar o el pomo que ajusta la rejilla para carbón.

Paso 5

Coloque la comida en la rejilla para cocinar y cierre la campana de la parrilla. **Use siempre un termómetro de carne para asegurar que la comida esté completamente cocida antes de retirarla de la parrilla.**

Paso 6

Permita que la parrilla se enfríe completamente, luego siga las instrucciones en las secciones de "Seguridad para después del uso" y "Mantenimiento y cuidado adecuados" de este manual.

Regulación de la Temperatura

Para incrementar el calor, más carbón podrían necesitarse o podría ajustarse la rejilla para carbón. Siga las instrucciones en la sección de "Para agregar carbón mientras cocina" de este manual.

Para mantener la temperatura, podría ser necesario agregar más carbón o ajustar la rejilla para carbón durante el ciclo de cocción.

Para Agregar Carbón Mientras Cocina

Añadiendo carbón o ajustando la rejilla para carbón podrían ser necesarios para mantener o incrementar la temperatura de cocción.

Paso 1

Aléjese y cuidadosamente abra la campana de la parrilla. Tenga precaución pues puede haber una llamarada cuando el aire fresco entre repentinamente en contacto con el fuego.

⚠ **ADVERTENCIA:** Use guantes de horno protectores para ajustar la rejilla para cocinar o el pomo que ajusta la rejilla para carbón.

Paso 2

Use el pomo para ajustar la rejilla para carbón para colocar la rejilla para carbón en el nivel más bajo de la cámara de cocción. Remueva la comida de la rejilla para cocinar, luego cuidadosamente remueva la rejilla para cocinar.

Paso 3

Párese a una distancia segura y use tenazas largas para cocinar para sacudir ligeramente las cenizas del carbón. Use las tenazas para agregar carbón a la rejilla para carbón, teniendo cuidado de no levantar las cenizas y causar chispas. Si es necesario, use su encendedor para chimenea de carbón para encender el carbón adicional y agréguelo al fuego existente.

⚠ **ADVERTENCIA:** Nunca agregue líquido encendedor para carbón sobre carbón caliente o, incluso, tibio, pues puede ocurrir una llamarada que cause serias quemaduras.

Paso 4

Cuando el carbón esté ardiendo con fuerza nuevamente, use mitones/guantes resistentes al calor para remover la rejilla para cocinar y la comida, luego cuidadosamente regrese la rejilla para carbón al nivel deseado para cocinar.

Paso 5

Cierre la campana de la parrilla. Permita que la comida se siga cocinando.

SEGURIDAD PARA DESPUÉS DEL USO

⚠ ADVERTENCIA

- Siempre permita que la parrilla y sus partes se enfríen completamente antes de manipularlos.
- Nunca desatienda el carbón y las cenizas en la parrilla. Asegúrese que el carbón y las cenizas se hayan extinguido completamente antes de quitarlos.
- Antes de desatender la parrilla, el carbón y las cenizas restantes deben ser quitados de la parrilla. Tenga precaución para protegerse a sí mismo y a la propiedad. Coloque el carbón y las cenizas restantes en un contenedor de metal no inflamable y satúrelos con agua por completo. Permita que el carbón y el agua permanezcan en el contenedor durante 24 horas previo a desecharlos.
- El carbón y las cenizas extinguidos deben de ser colocados a una distancia segura de todas las estructuras y materiales inflamables.
- Con una manguera de jardín, empape la superficie debajo y alrededor de la parrilla para extinguir cualesquiera cenizas, carbón o brasas que pudieran haber caído durante los procesos de cocción o limpieza.
- Cubra y guarde la parrilla en un área protegida, fuera del alcance de niños y mascotas.

Mantenimiento y Cuidado Adecuados

- Para proteger su parrilla del óxido excesivo, la unidad debe estar adecuadamente limpia y cubierta todo el tiempo cuando no esté en uso. Una cubierta para ahumador puede ser encargada directamente de Brinkmann llamando al 800-468-5252 o puede visitarnos por la red mundial en: www.brinkmann.net.
- Lave las rejillas para cocinar y rejilla para carbón con agua jabonosa caliente, enjuáguelas bien y séquelas.
- Limpie el interior y exterior de la parrilla con un trapo húmedo. Aplique una ligera capa de aceite vegetal o aerosol vegetal para cocinar a la superficie interior para prevenir la oxidación. No cubra la rejilla para carbón o la bandeja para cenizas del carbón.
- Si apareciera óxido en la superficie exterior de su parrilla, limpie y pula la superficie con lana de acero o con una tela de grano fino para esmerilar. Retoque con una buena pintura resistente a temperaturas altas.
- Nunca aplique pintura a la superficie interior. Las manchas de óxido en el interior pueden ser pulidas, limpiadas y luego cubiertas con una ligera capa de aceite vegetal o aerosol vegetal para cocinar para minimizar el óxido.

FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:
www.brinkmann.net

FOR GRILL WARRANTY REPLACEMENT PARTS, PLEASE VISIT US AT:
www.grillpartsonline.com

PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN: www.brinkmann.net

PARA PARTES DE REEMPLAZO DE PARRILLA BAJO GARANTIA, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN: www.grillpartsonline.com

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

For one year from date of purchase, The Brinkmann Corporation warrants the Charcoal Grill against defects due to workmanship or materials to the original purchaser. The Brinkmann Corporation's obligations under this warranty are limited to the following guidelines:

- This warranty does not cover grills that have been altered/modified or damaged due to: normal wear, rust, abuse, improper maintenance and/or improper use.
- This warranty does not cover surface scratches or heat damage to the finish, which is considered normal wear.
- The Brinkmann Corporation may elect to repair or replace damaged units covered by the terms of this warranty.
- This warranty extends to the original purchaser only and is not transferable or assignable to subsequent purchasers.

The Brinkmann Corporation requires reasonable proof of purchase. Therefore, we strongly recommend that you retain your sales receipt or invoice. To obtain replacement parts for your Charcoal Grill under the terms of this warranty, please call Customer Service Department at 800-527-0717. A receipt will be required. The Brinkmann Corporation will not be responsible for any cookers forwarded to us without prior authorization. Charcoal Grill must be returned to the original place of purchase for replacement of the unit.

EXCEPT AS ABOVE STATED, THE BRINKMANN CORPORATION MAKES NO OTHER EXPRESS WARRANTY.

THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO ONE YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

ANY LIABILITY FOR INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM THE FAILURE OF THE CHARCOAL GRILL TO COMPLY WITH THIS WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY IS EXCLUDED. CUSTOMER ACKNOWLEDGES THAT THE PURCHASE PRICE CHARGED IS BASED UPON THE LIMITATIONS CONTAINED IN THE WARRANTY SET OUT ABOVE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Por un año a partir de la fecha de compra, The Brinkmann Corporation garantiza la Parrilla a Carbón contra defectos debidos a la mano de obra o materiales, al comprador original. Las obligaciones de The Brinkmann Corporation bajo esta garantía están limitadas a los siguientes lineamientos:

- Esta garantía no cubre parrillas que han sido alteradas/modificadas o dañadas debido al: desgaste ordinario, óxido, abuso, mantenimiento inapropiado y/o uso inapropiado.
- Esta garantía no cubre rayones en la superficie ni daño al acabado provocado por el calor, el cual es considerado desgaste ordinario.
- The Brinkmann Corporation puede elegir reparar o reemplazar unidades dañadas cubiertas bajo los términos de esta garantía.
- Esta garantía se extiende al comprador original únicamente y no es cedible ni asignable a compradores subsecuentes.

The Brinkmann Corporation requiere una prueba de compra razonable. Por lo tanto le recomendamos fuertemente que conserve su recibo o factura. Para obtener piezas de reemplazo para su Parrilla a Carbón conforme a los términos de esta garantía, por favor llame al Departamento de Servicio al Cliente al 800-527-0717. Un recibo será necesario. The Brinkmann Corporation no se hará responsable por cualquier parrilla que le sea remitida sin autorización previa. La Parrilla Charcoal debe ser devuelta al lugar original de la compra para el reemplazo de la unidad.

SALVO EN CUANTO A LO ANTERIORMENTE INDICADO, THE BRINKMANN CORPORATION NO HACE OTRA GARANTÍA EXPRESA.

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE CALIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN CONCRETO ESTÁN LIMITADAS EN DURACIÓN A UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN CUANTO AL TIEMPO DE DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, POR LO QUE LA ANTERIOR LIMITACIÓN PODRÍA NO APLICARLE A USTED.

CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O EMERGENTES RESULTANTE DE FALLAS DE LA PARRILLA A CARBÓN PARA CUMPLIR CON ESTA GARANTÍA O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUEDA EXCLUIDA. EL CONSUMIDOR ACEPTA QUE EL PRECIO DE COMPRA ESTÁ BASADO EN LAS LIMITACIONES CONTENIDAS EN LA GARANTÍA ESTABLECIDA ARRIBA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN NI LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O EMERGENTES, ASÍ QUE LA LIMITACIÓN O EXCLUSIÓN QUE APARECE ARRIBA PODRÍA NO APLICARLE A USTED. ESTA GARANTÍA LE DA A USTED DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y USTED TAMBIÉN PODRÍA TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE ESTADO A ESTADO.

140-3100-S
4/07

©2007 The Brinkmann Corporation
Dallas, Texas 75244 U.S.A
www.brinkmann.net

Owner's Manual for Model
Manual del Propietario para el Modelo
810-3100-S